

FRANKE FOOD SERVICES
EQUIPMENT S.L.
08100 - MOLLET DEL VALLES
(BARCELONA)





ARMARIO ESTERILIZADOR



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS CON LÁMPARA GERMICIDA DE RAYOS UV-C

EZR15 - EZR30

ES

ADVERTENCIAS



El manual ofrece al utilizador las informaciones necesarias para utilizar el aparato en condiciones seguras, desde el transporte hasta su eliminación.

El manual deberá ser guardado con cuidado y en un lugar facilmente accesible para su consultación. En caso de cambio de utilizador, el manual deberá ser entregado al nuevo usuario.

Para una correcta utilización del aparato:

- No dañar los dispositivos de seguridad;
- Utilizarlo solamente para operaciones especificamente previstas ;
- Evitar la presencia de personal no autorizado cerca del aparato;
- Solamente personal especializado podrá realizar el mantenimiento;
- Desconectar el aparato en caso de avería o fallo de funcionamiento;
- Utilizar exclusivamente repuestos originales.

<u>ATENCIÓN</u>: SOLAMENTE PERSONAL AUTORIZADO ESPECIALIZADO PODRÁ ACCEDER AL CUADRO ELÉCTRICO PRINCIPAL Y A LAS DEMÁS PARTES ELÉCTRICAS, YA SEA PARA REALIZAR LA INSTALACIÓN O MANTENIMIENTO.

El Fabricante no se responsabiliza por daños a personas o cosas causados por no haber respetado las instrucciones y precauciones contenidas en el manual.

Ante cualquier duda o necesidad llamar a su PROVEEDOR

INTRODUCCIÓN

El aparato cumple con las Directivas 89/336/CEE, 73/23/CEE y 93/68 CEE. Han sido además aplicadas las normas CEI EN 60518-1-2-6, EN 55015, EN 61000-3-2 y EN 61000-3-3.

DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS

Los ESTERILIZADORES DE CUCHILLOS se componen de un armario colgante, una lámpara germicida de rayos UV-C alojada en la parte superior, un temporizador regulable para control del tiempo de esterilización. Su capacidad es de 15 o 30 cuchillos según el modelo elegido.



FRANKE FOOD SERVICES
EQUIPMENT S.L.
08100 - MOLLET DEL VALLES
(BARCELONA)

TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

El aparato sale de fábrica embalado en caja de cartón y puede ser desplazada manualmente con mucha atención para evitar aplastamiento. Si las superficies del aparato sufrieran golpes, éstas se arruinarán inmediatamente.

MÉTODOS DE UTILIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los ESTERILIZADORES DE CUCHILLOS han sido fabricados exclusivamente para contener utensilios de cocina, en particular cuchillos con hojas magnéticas durante el tiempo necesario para su esterilización. Toda utilización distinta se considera inapropiada.

La lámpara de rayos UV-C posee una eficaz acción germicida. La puerta transparente con vidrio ahumado permite observar el contenido protegiendo a su vez las personas de la irradiación directa.

Los ESTERILIZADORES DE CUCHILLOS se presentan con dos capacidades, 15 o 30 cuchillos.

- Ø Aparato con certificación CE
- Ø Montaje a pared
- Ø Lámpara germicida de rayos UV-C con protección de acero inoxidable
- Ø Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304
- Ø Puerta de acrílico transparente ahumado
- Ø Microinterruptor de parada con puerta abierta
- Ø Temporizador regulable 0÷120 min.
- Ø Cable de alimentación L=1000 mm
- Ø Barra magnética porta- utensilios
- Ø Alimentación 230V 50Hz
- Ø Modelos disponibles: EZR15 15W, EZR30 30W
- Ø Potencia absorbida 80W (EZR15), 160W (EZR30)
- Ø Duración lámpara hasta 8000 horas

MANDOS Y CONTROLES

Los dispositivos de mando se localizan en el panel delantero. Los componentes eléctricos cumplen con las normas.

PROTECCIONES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Dispositivos de seguridad:

Puesta a tierra mediante el cable de alimentación.

Apagado de la lámpara con apertura de la puerta.

Disposiciones especiales para protección contra riesgos residuales::

Permitir el acceso solamente a personas autorizadas, con aviso de eminentes peligros debido a la presencia de cuchillos con hojas extremadamente afiladas.

INSTALACIÓN

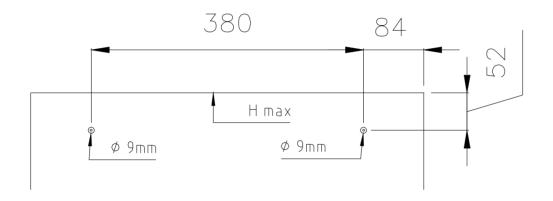
Verificar que que la pared pueda soportar el peso que se ha de aplicar, realizar 2 orificios de 9 mm de diámetro (ver esquema de perforación), colocar las espigas entregadas con el equipo base con sus relativos ganchos. Colgar el esterilizador en los ganchos. Conectarlo eléctricamente a una instalación dotada de puesta a tierra.



FRANKE FOOD SERVICES
EQUIPMENT S.L.
08100 - MOLLET DEL VALLES
(BARCELONA)

ESQUEMA DE PERFORACIÓN

EZR15



EZR30



FIG 1

CONEXIONES ELÉCTRICAS

Introducir sencillamente el enchufe en una toma apta y dotada de puesta a tierra. El circuito eléctrico del aparato ha sido fabricado para funcionar con un voltaje de alimentación de 230 Volt monofásica frecuencia 50Hz. Esto equipo tiene la conexión de tipo "Y" y por eso la eventual sustitución del cable de alimentacón tiene que ser hecha dal personal especializado. Para realizar la conexión eléctrica utilizar el cable al efecto. El cable de la puesta a tierra no deberá ser interrumpido. La instalación eléctrica del local deberá poseer un interruptor de protección omnipolar correctamente dimensionado. La seguridad eléctrica de este aparato se verifica si se cumple con las condiciones



FRANKE FOOD SERVICES
EQUIPMENT S.L.
08100 - MOLLET DEL VALLES
(BARCELONA)

antes dichas. El fabricante no se responsabiliza si no se respetan las mencionadas normas para la prevención de accidentes.

FUNCIONAMIENTO / USO

Este aparato no deberá ser utilizado variando la finalidad por la cual ha sido fabricado: vale decir, pura y exclusivamente esterilización de cuchillos. Toda utilización distinta se considera inapropiada.

SUGERENCIAS PARA SU UTILIZACIÓN

 Antes de utilizar por primiera vez este aparato, limpiar interiormente con agua tibia y jabón neutro, enjuagar y secar cuidadosamente, no utilizar detergentes o polvos abrasivos.

PUESTA EN MARCHA

Colocar los cuchillos sobre la barra magnética dentro del espacio y cerrar la puerta. Encender el interruptor (A Fig. 3), establecer el tiempo de esterilización con la perilla del temporizador del panel delantero (tiempo aconsejado 90 min.) Transcurrido el tiempo estipulado, el aparato se apaga automáticamente.

Al abrirse la puerta el funcionamiento de la lampára se bloquea (¡importante! El reloj temporizador no se para), volviendo a cerrar la puerta el funcionamiento se reactiva normalmente.

Para apagar el aparato en cualquier momento, girar en sentido contrario a las agujas del reloj la perilla del temporizador o apagar el interruptor (A Fig. 3).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

MANTENIMENTO ORDINARIO

Para el mantenimento ordinario preventivo limpiar semanalmente las partes de acero inoxidable con agua tibia y jabón, enjuagando abundantemente y secando muy bien. Esta operación de limpieza deberá ser realizada desconectando la alimentación eléctrica aguas arriba del aparato.

Atención:

- Evitar absolutamente la utilización de detergentes abrasivos o corrosivos y elementos como estropajos, cepillos o rasquetas de metal.
- Lejía, ácido clorídrico y otros compuestos con cloro dañan el acero inoxidable.
- No utilizar chorros de agua para realizar la limpieza del aparato.
- No utilizar diluventes o solventes para limpiar la puerta de acrílico.

MANTENIMENTO EXTRAORDINARIO

El mantenimento extraordinario se realiza ante un avería o desperfecto por personal especializado, con el aparato desconectado de la red de alimentación eléctrica.

Durante este tipo de mantenimento podría ser necesario reparaciones o reemplazos. Las partes dañadas deberán ser reemplazadas solamente por otros componentes idénticos a los originales o aquellos indicados por el Proveedor.

Si el utilizador realiza reemplazos de componentes o modificaciones en el aparato sin previa autorización escrita del Fabricante, o utilizando repuestos no originales, la garantía cesa inmediatamente.

POSIBLES DESPERFECTOS

Si la lámpara no se enciende, controlar la correcta posición del enchufe, que el interruptor (A Fig.3) sea en posición 1 y que el temporizador no se encuentre en posición "0".

Controlar que la puerta (o puertas) esté bien cerrada.

Si luego dichos controles no se obtiene un correcto funcionamiento, apagar el aparato y avisar inmediatamente a su proveedor.

ELIMINACIÓN



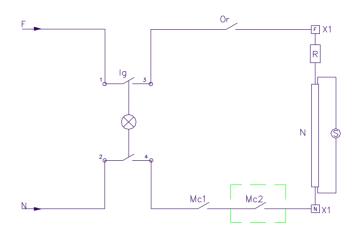
FRANKE FOOD SERVICES
EQUIPMENT S.L.
08100 - MOLLET DEL VALLES
(BARCELONA)

Al terminar su vida útil de trabajo, desconectar eléctricamente el aparato antes de proceder con el desmontaje de sus partes. Las diferentes partes (componentes eléctricos, guainas ghíacables, etc.) se eliminarán según el material respetando plenamente las normas vigentes en cuanto a la protección del medio ambiente.



FRANKE FOOD SERVICES
EQUIPMENT S.L.
08100 - MOLLET DEL VALLES
(BARCELONA)

ESQUEMA ELÉCTRICO

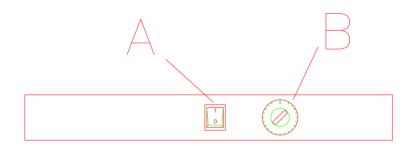


Ig INTERRUPTOR GENERAL
OR CONTACTO TEMPORIZADOR
Mc1 CONTACTO MICRÓN
N LUZ NEÓN GERMICIDA

R REACTOR S STARTER

X1 TABLERO DE BORNES NEÓN 230V MONOFÁSICO 50 Hz

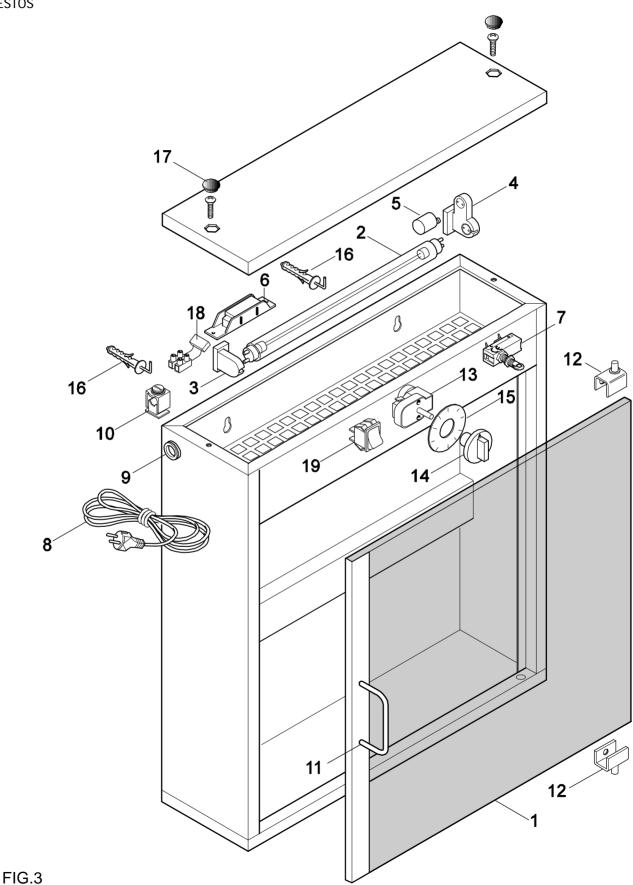
FIG. 2





FRANKE FOOD SERVICES
EQUIPMENT S.L.
08100 - MOLLET DEL VALLES
(BARCELONA)

REPUESTOS





FRANKE FOOD SERVICES
EQUIPMENT S.L.
08100 - MOLLET DEL VALLES
(BARCELONA)

DESPIECE

Posicióne	Código	Descripción
1	2051023	Puerta metacrilato completa
2	3760050	Lámpara germicida 15W (para mod. EZR15)
2	3760051	Lámpara germicida 30W (para mod. EZR30)
3	3760023	Porta- lámpara
4	3760024	Porta- lámpara con alojamiento para starter
5	3760028	Starter
6	3760020	Reactor para mod. EZR15
6	3760021	Reactor para mod. EZR30
7	3700109	Microinterruptor
8	3720189	Cable con enchufe
9	3720110	Ghíacable de goma
10	3720105	Sujeta cable
11	3400058	Manija
12	3320034	Par bisagras
13	3700106	Temporizador
14	3700107	Botón para reloj temporizador
15	3700108	Esfera graduata para reloj temporizador
16	5810053	Espiga completa para fijación a pared
17	3400029	Tapón
18	3760031	Filtro
19	3700100	Interruptor